



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KALPLI KURABIYE

3 Su Bardağı un
1,5 Su Bardağı pudra şekeri
150 gr. margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 Su Bardağı toz badem
1 Kase şeftali receli
Üzeri İçin:
1 su bardağı saçma çikolata

Unu karıştırma kabına alıp ortasını açıyoruz ve ortasına yumurtaları kırıyoruz. Margarinı koyup önce sıvıları karıştırıyoruz. Pudra şekeri, kabartma tozu, vanilya ve toz bademi koyup yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. Yoğrulan hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açıyoruz.

Kalpli küçük ve büyük ya da başka bir kalıpla hamurdan parçalar kopartıp yağlı kağıt koyduğumuz fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. Kurabiyeler fırından çıkıp ılıdıktan sonra küçük kalpleri büyüklerinin üzerine koyuyoruz. Kalplerin üzerine şeftali reçeli sürüp saçma çikolata ya da başka süslemeler serptikten sonra servis ediyoruz.

